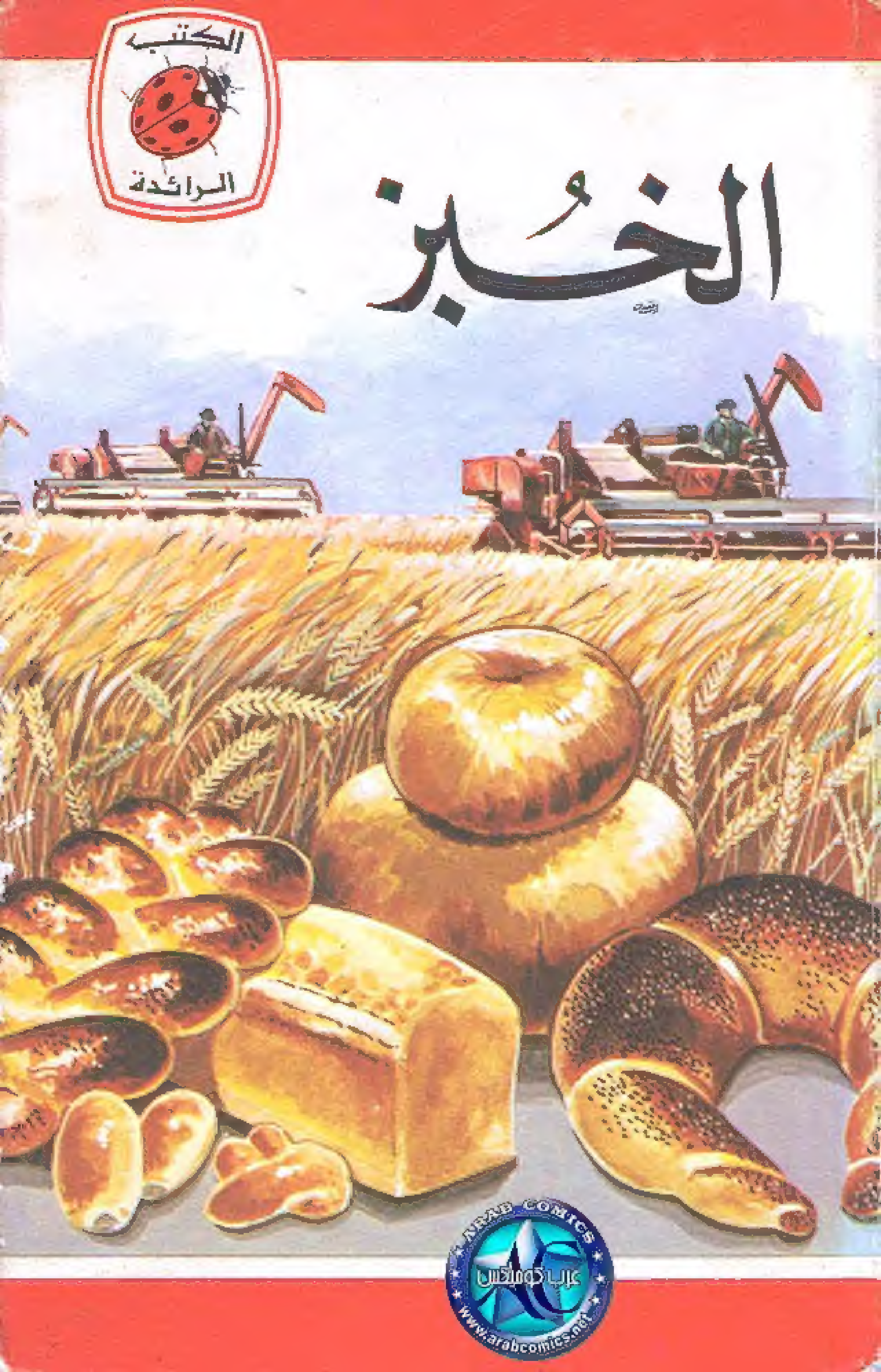

الكتب
الرائدة
الخُبز
ARAB COMICS
عرب كوميكس
www.arabcomics.net



الكتب الرائدة



الخبز

تأليف : ب . روسكو
نقله الى العربية : احمد شفيق الخطيب
وضع الرسوم : جينيفر مور وجيرالد ويتكوم

مكتبة لبنان

إلى المعلّمين والآباء

هذا واحدٌ من كُتُب **ليديبرد الرائدة**، وهو حَلْقَةٌ من سِلْسِلَةٍ وُضِعَت خاصة لِتَفي بالحاجة الماسَّةِ جِداً الى كُتُبٍ تَحْتَوي على مَعْلوماتٍ أَوَّلِيَّةٍ أساسِيَّةٍ للناشئين، وقد خُطِّطَ لها بِعِنايَةٍ تامَّةٍ، لِتَجْتَذِبَ إِلَيْها بِلَهْفَةٍ العُقولَ المُحِبَّةَ لِلاَسْتِطلاعِ ولِتَسْتَثير حَماسَةَ أُولئك الّذينَ لا يُقبلونَ على القِراءَة تِلْقائياً.

لَقَد ساعَدَنا على اَختِيار مادَّةِ هذا الكتاب خُبراءُ مُتَخَصِّصونَ في مَجالِ المادَّةِ العِلْمِيَّةِ وطُرُقِ مُعالَجَتِها فَجاءَ مُخْتَصَراً شامِلاً مُشَوِّقاً وَبسيطاً. وطَبَعْناهُ بِحُرُوفٍ كبيرةٍ مَضْبُوطَةٍ بِالشَّكْلِ التّامِّ لِتَقريبه إلى الأَعِزّاءِ الصِّغار.

لَقد اَستَبَقْنا أَسئلةَ الأَولادِ حَولَ المَوضوعِ فَعالَجْناها، وعَرَضْنا الحقائقَ بِتَسَلْسُلٍ مَنْطِقِيٍّ، فَبَيَّنّا - قَدْرَ الإِمكانِ - ما حَدَثَ في الماضي وَما لَهُ صِلَةٌ بالحاضِر.

إنَّ الأَعْمالَ الفَنِّيَّةَ الخاصَّةَ الّتي زُوِّدَ بها هذا الكِتابُ، جَعَلَتْهُ في مُسْتَوى يَنْدُر وُجودُ مِثْلِهِ في كُتُبِ القِراءَةِ المُخَصَّصةِ لِهذِهِ السِّنِّ، من حَيْثُ النَّوعُ والثَّمَنُ.

أَمّا الرُّسومُ ذاتُ الأَلوانِ الرّائِعَةِ فَتَظْهَرُ في كُلِّ صَفْحَةٍ من صَفَحاتِ هذا الكِتاب، لِكَي يَكونَ لَها الوَقْعُ الحَسَنُ في نَفْسِ القارئ، ولإِضفاءِ مَزيدٍ مِنَ الحَيَوِيَّة والوُضوحِ، شأنَ جَميعِ كُتُبِ ليديبرد الرائدةِ.

طبع في انكلترا
١٩٨٠



الخُبْزُ عَبْرَ ٱلعُصُورِ

مُنْذُ حوالَى ٨٠٠٠ سَنَةٍ كانَ ٱلخُبْزُ يُؤلِّفُ جُزءًا مُهِمًّا من غِذاءِ ٱلإنسان . ولكِنَّ طَعْمَ ذلِكَ ٱلخُبْزِ كان يختَلِفُ كثيرًا عن طَعْمِ ٱلخُبْزِ ٱلّذي نَتَناوَلُه ٱليومَ .

والخُبْزُ طَعامٌ رئيسيٌّ لِلإنسانِ ٱلمُعاصِرِ ، إذ يَحصُلُ مِنْه على حوالَى رُبْعِ ٱلغِذاءِ ٱللّازِمِ لِحياتِه . هذا ٱلفَتى الكشّاف حَمَلَ زُوّادَتَهُ مِنَ ٱلخُبزِ مَعَهُ إلى ٱلمُخَيَّمِ وها هُوَ يُحَمِّصُها .

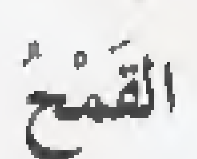
المادَّةُ ٱلخامُ لِلْخُبْز

يُصْنَعُ ٱلخُبْزُ من ٱلدَّقيقِ (ٱلطَّحِين) .
ويُحَضَّرُ ٱلدَّقيقُ بِطَحْنِ بُذُورِ ٱلنباتاتِ ٱلحَبِّيَّةِ كالحِنطَةِ (ٱلقَمْحِ) وٱلذُّرَةِ وٱلشَّعيرِ وٱلشُّوفانِ وغَيْرِها – وجَميعُها من نَباتاتِ ٱلفَصيلَةِ ٱلنَّجيليَّةِ .



دَقِيقٌ مِن نَوعٍ آخَر

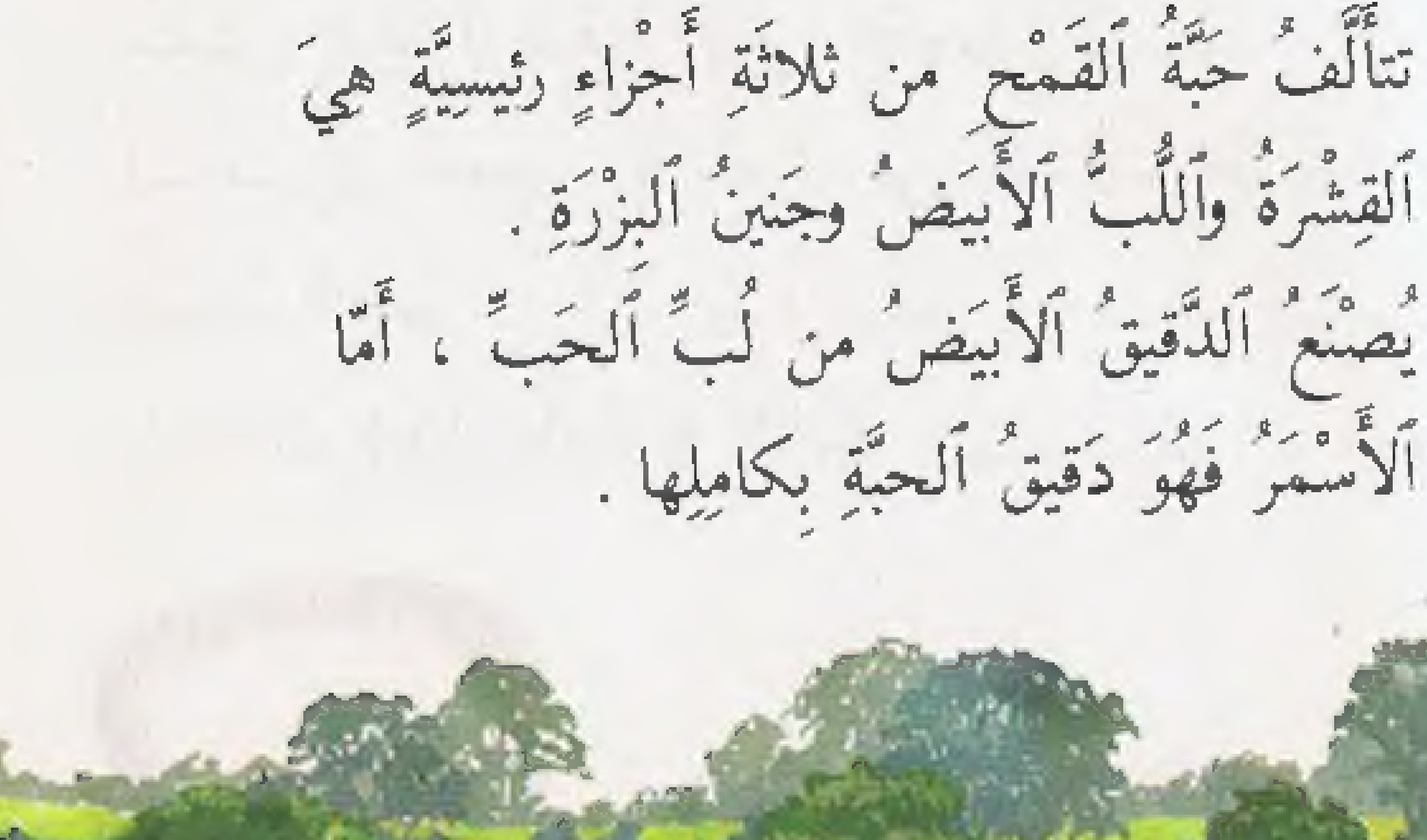
قَديمًا كانَتْ بَعْضُ قَبائِلِ ٱلهُنودِ ٱلحُمرِ تَصْنَعُ ٱلدَّقيقَ مِنْ ثِمارِ ٱلبَلُّوطِ .
لكِنَّ ٱلخُبْزَ ٱلمُعَدَّ مِنْ دَقيقِ ثِمارِ ٱلبلُّوطِ مُرُّ ٱلطَّعْمِ ، لِذلِكَ لَمْ يَشِعِ ٱستِعمالُهُ .



القَمْحُ

مُعْظَمُ ٱلدّقيقِ ٱلذي يَسْتَهْلِكُهُ ٱلعالَمُ ٱليَومَ مَصْدَرُهُ ٱلقَمْحُ .
عِنْدَ تَمامِ نُمُوِّ نَبَتاتِ ٱلقَمْحِ تَظْهَرُ سنابِلُ ٱلحَبِّ في أَعلَى سُوقِها .

قشرة
الحبّة
لبّ
أبيض
جنين
البزرة



تتأَلَّفُ حبَّةُ ٱلقَمْحِ من ثلاثَةِ أَجْزاءٍ رئيسيَّةٍ هيَ ٱلقِشْرَةُ وٱللُّبُّ ٱلأَبيَضُ وجَنينُ ٱلبِزْرَةِ .
يُصْنَعُ ٱلدَّقيقُ ٱلأَبيَضُ من لُبِّ ٱلحَبِّ ، أَمّا ٱلأَسْمَرُ فَهُوَ دَقيقُ ٱلحبَّةِ بِكامِلِها .

ما ٱلّذي يَجْعَلُ ٱلخُبْزَ مُنْتَفِشًا كالإسْفَنْج ؟

يَنْتَفِشُ ٱلخُبْزُ أَو يتَنَفَّخُ بِفِعْلِ ٱلخَميْرَةِ ٱلتي تُضافُ إلى ٱلعَجينِ . وٱلخمائِرُ هيَ كائناتٌ فُطْرِيَّةٌ تُسَبِّبُ ٱلتخمُّرَ .

بِإِمكانِكَ إجْراءُ ٱلتَّجْرِبَةِ ٱلتّالِيَةِ :



ضَعْ قَليلاً مِنَ ٱلخَميرةِ في طاسَةٍ ،
ثُمَّ أَضِفْ إليها مِلْعَقَةً صَغيرةً من ٱلسُّكَّرِ
وَقَليلاً مِنَ ٱلماءِ ٱلدَّافئ .

ضَعِ ٱلطَّاسَةَ ومُحتَوياتِها في مَكانٍ دافئٍ لِمُدَّةٍ تُقارِبُ ٱلعَشْرَ دَقائقَ .
سَتَرى حينَئِذٍ أَنَّ ٱلخميرةَ قَد نَمتْ –
وهذِهِ ٱلعَمَليّةُ تُسَمَّى ٱلتخَمُّرَ أو الاختِمارَ .



كَيفَ يُصْنَعُ ٱلخُبْزُ

يُمزَجُ ٱلدَّقيقُ بالخَميرةِ وٱلماءِ ويُعْجَنُ جيِّدًا حتّى يُصْبِحَ ٱلمَزيجُ عَجينًا طَرِيًّا.
ثُمَّ يُوضَعُ ٱلعَجينُ في مَكانٍ دافئٍ لِينتَفِشَ (يَختَمِر).
وخِلالَ عَمليَّةِ ٱلتَّخَمُّرِ يَتَمدَّدُ ٱلعَجين إلى حوالَى ضِعْفِ حَجْمِهِ ٱلأَصليِّ.





ثُمَّ يُخبَزُ ٱلعَجينُ ٱلمُختَمِرُ (ٱلمُنتَفِشُ) في فُرْنٍ على دَرَجةِ حَرارةٍ عاليةٍ.
وبذلِكَ يُصْبِحُ ٱلعَجينُ خُبْزًا صالِحًا لِلتَّناوُلِ.
هُنالِكَ وَصفَةٌ مُفصَّلَةٌ لِصُنْعِ قالَبٍ من ٱلخُبْزِ «الإفْرَنجيِّ» على ٱلصَّفَحات ٤٦-٤٩.



الخُبْزُ ٱلبَدائيُّ

كانَ إنْسانُ ما قَبْلَ ٱلتّاريخِ يَقْتاتُ بِبُزُورِ ٱلأَعشابِ . ولَعَلَّهُ وَجدَ بَعْضَ هذِهِ ٱلبُزورِ صُلْبَةً علَى ٱلمَضْغِ فدَقَّها بَيْنَ حَجَرَيْنِ وحَصَلَ بِذلكَ على ٱلدَّقيقِ .

وتَوالَتِ ٱختِباراتُ الإنْسانِ ٱلقَديمِ ، فَلاحَظَ أنَّ إضافَةَ ٱلقَليلِ من ٱلماءِ إلى الدقيقِ تُكسِبُهُ طَعْمًا أَفْضَلَ .

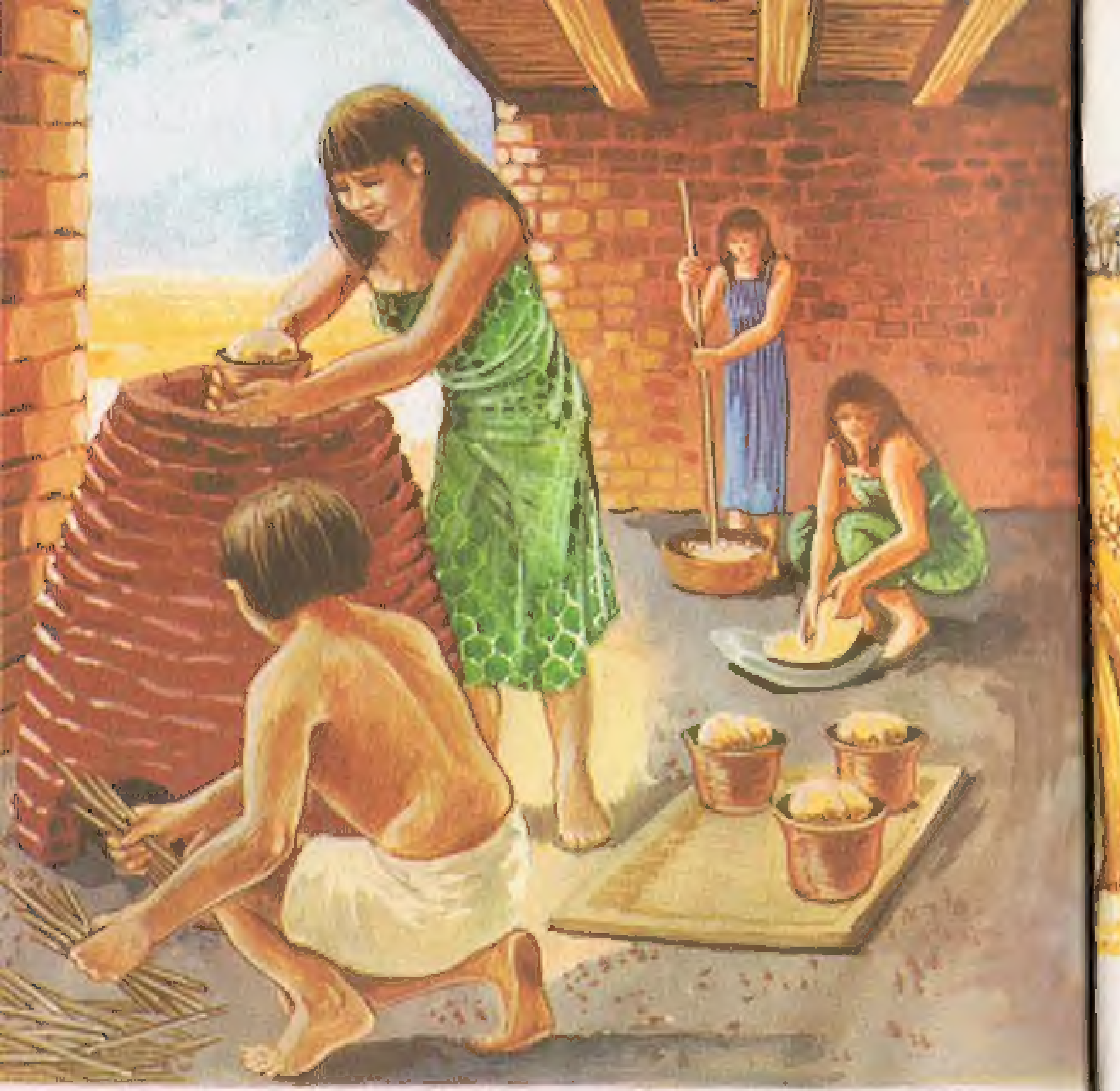
ثُمَّ ٱكتَشَفَ أنَّ خبْزَ مَزيجِ ٱلماءِ وٱلدَّقيقِ (بتَجْفيفِه) علَى حجرٍ ساخِنٍ يَجْعَلُ مِنْهُ طَعامًا أَحسَنَ وأَشْهَى ، وهذا هُوَ ٱلخُبْزُ ٱلبَدائيُّ .



الخُبْزُ في مِصْرَ ٱلقديمةِ

كانَ ٱلمِصْرِيُّونَ ٱلقُدَماءُ يَزرَعونَ حُقُولاً شاسِعَةً مِنَ ٱلقَمْحِ .

وكان ٱلمَلِكُ يَفْتَتِحُ بِنَفْسِهِ مَوسِمَ ٱلحَصادِ فَيَقْطَعُ ٱلجُزْرَةَ ٱلأُولَى من ٱلسَّنابِلِ بِمِنْجَلٍ ذَهَبِيٍّ .



وَٱلمِصرِيُّونَ هُمْ أَوَّلُ مَنْ أَضافَ ٱلخَميرةَ إلى ٱلعَجينِ لِلْحُصُولِ على خُبْزٍ مُخَمَّرٍ .
وعَنْهُم أَخَذَتِ ٱلشُّعوبُ ٱلأُخْرَى عادَةَ تَنفيشِ ٱلخُبْزِ بِٱلتَّخْميرِ .

الخَبَّازُونَ في رُوما ٱلقَديمَةِ

ظَهَرتْ حَوانيتُ ٱلخَبَّازِينَ ٱلأُولَى في رُوما ٱلقَديمَةِ. وَكانَت تَعْرَضُ فيها أَصْنافٌ مِنَ ٱلخُبْزِ مُتَفاوِتَةُ ٱلجُودَةِ جِدًّا.



فَٱلخُبْزُ الأَسْمَرُ ٱلخَشِنُ ٱلفَطيرُ كانَ مِنْ نَصيبِ ٱلفُقَراء، لأَنَّ أَثْمانَ ٱلخُبْزِ الأَبْيَضِ ٱلفاخِرِ كانَتْ أَغْلَى كَثيرًا.

وكانَ ٱلخَبَّازُونَ يَدمُغُونَ ٱلأَرْغِفَةَ بأَسمائِهِم.

ويَذْكُر ٱلمُؤرِّخُون عَن مَخبَزٍ يَملِكُهُ أَخَوانِ رُومانِيَّانِ أَنَّه كانَ يُنْتِجُ ١٥٠٠٠٠ رَغيفٍ يَومِيًّا.





الخُبْزُ في أَقْطارِ العالَمِ القديمِ

كانَ ٱلناسُ في ٱلعالَمِ ٱلقَديمِ يَصْنَعُونَ خُبْزَهُمْ مِمَّا يَتَوافَرُ لَهُمْ مِنَ ٱلحبُوبِ . وقَدِ ٱسْتُخْدِمَ لِهذا ٱلغَرَضِ ، عَدا ٱلقَمْحِ ، أَنْواعٌ مُخْتَلِفَةٌ من ٱلحُبُوبِ كٱلشَّعيرِ وٱلشُّوفانِ وٱلذُّرَةِ وٱلدُّخْنِ وغَيْرِها .

المَطاحِنُ ٱلقَديمة

المَطاحِنُ ٱلصَّغيرةُ ٱلمَنْزِلِيَّةُ كانَتْ تُدارُ بٱلْيَدِ . أَمَّا ٱلمَطاحِنُ ٱلعامَّةُ فكانَتْ تُسْتَخْدَمُ لإدارتِها ٱلحَيَواناتُ كٱلحَميرِ وٱلأَبْقارِ .

ويُرْوَى أَنَّ حَميرَ ٱلطَّاحُونِ في رُوما لَمْ تكُنْ تُراحُ سِوَى يَوْمٍ واحِدٍ في ٱلعامِ .





الطَّواحِينُ ٱلمائِيَّةُ

يُعتَقَدُ أَنَّ ٱلرُّومانَ هُم أَوَّلُ مَن ٱستَخْدَمَ ٱلقُدْرَةَ ٱلمائِيَّةَ في تَدْويرِ ٱلطَّواحِيْنِ .

وَٱلطَّواحِينُ ٱلمائِيَّةُ قَوِيَّةٌ وفَعَّالَةٌ ، فَهِيَ تَعْمَلُ لَيْلاً ونَهارًا ، وبِٱستِطاعَتِها طَحْنُ كَمِّيّاتٍ ضَخْمَةٍ من ٱلحُبُوبِ .

ولا تَزالُ بَقايا هذِهِ ٱلطَّواحِينِ ٱلمائِيَّةِ ماثِلَةً لِلْعِيانِ في سُورِيّا وٱلعِراقِ ولُبنانَ وعلى ضِفافِ ٱلأَنْهُرِ في مُخْتَلِفِ ٱلبُلْدانِ .

الطَّواحِينُ ٱلهَوَائِيَّةُ

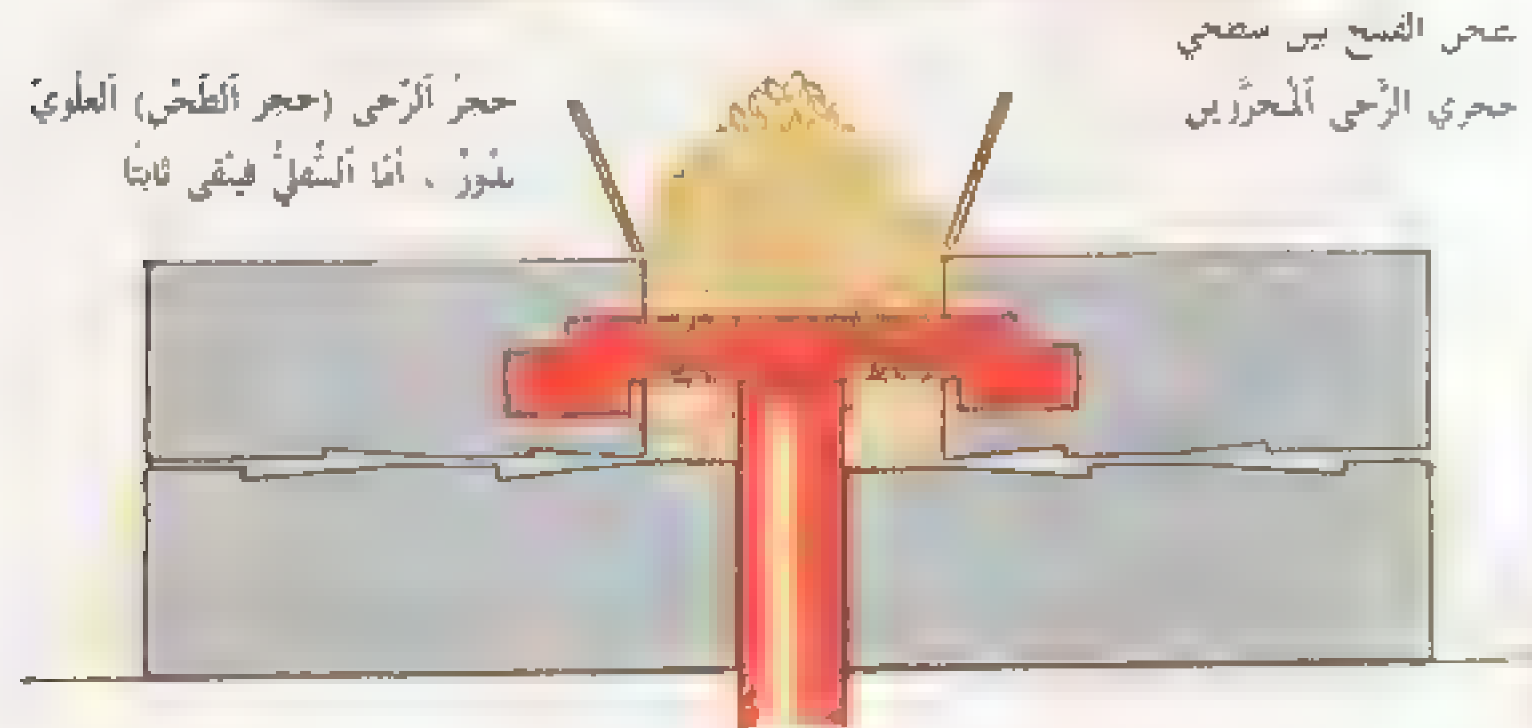
حَوالَى نِهايةِ ٱلقَرْنِ ٱلثاني عشَرَ لِلْميلادِ ، ٱسْتُخْدِمَتْ آلاتٌ جَديدةٌ لِمُساعدَةِ ٱلطَّحّانِيْنَ ، وسُمِّيَتْ هذهِ ٱلآلاتُ طَواحِينَ ٱلهَواءِ .

تَسْتَخْدِمُ ٱلطَّاحُونَةُ ٱلهَوائِيَّةُ قُدْرَةَ ٱلرِّياحِ بَدَلاً من ٱلقُدْرَةِ ٱلمائيَّةِ . وتُركَّبُ مِرْوَحَتُها ٱلضَّخْمَةُ فَوقَ بُرْجٍ من ٱلحَجَرِ أو ٱلخَشَبِ .

وعِنْدَما تَهُبُّ ٱلرِّيحُ تُدَوَّرُ أَرياشَ ٱلمِرْوَحَةِ فَتدُورُ ٱلطَّاحُونُ .




يطحن القمح بين سطحي حجري الرَّحى المحزَّزين



حجرُ الرَّحى (حجر الطَّحن) العلويّ يدورُ ، أمّا السُّفليُّ فيبقى ثابتًا



قانونُ ٱلخُبْزِ

في ٱلقُرونِ ٱلوُسْطَى ، كَثيرًا ما كانَ يُؤَدِّي ٱرتفاعُ ثَمنِ ٱلخُبْزِ فَجأَةً إلى قِيامِ ٱضطراباتٍ وهِياجٍ بينَ صُفُوفِ ٱلشَّعبِ .

لِذا حَدَّدتْ بَعْضُ ٱلحُكوماتِ سِعرًا ثابتًا لِلرَّغيفِ يَسْمَحُ لِلخَبَّازِينَ بِربْحٍ مَعْقُولٍ .

وكانَ ٱلخَبَّازُ ٱلذي يُخالِفُ ٱلتَّسعيرةَ يُرْبَطُ إلى لَوحٍ مِنَ ٱلقُضْبانِ ٱلمُشَبَّكَةِ ويُجَرُّ في شَوارعِ ٱلبَلَدِ ، وفي عُنُقِهِ رَغيفٌ مِنْ خُبزِهِ .



إلى ٱلخبزِ ٱلأَبْيَضِ

كانَ مُعظَمُ ٱلخُبْزِ ٱلأَوْرُوبِّيِّ في ٱلعُصُورِ ٱلوُسْطَى أَسْمَرَ داكِنًا أَو مُسْوَدًّا . وكانَ غليظًا صَعْبَ ٱلمَضْغِ بِحَيْثُ كانُوا يُسَمُّونَهُ «خُبْزَ ٱلفُقَراءِ» .

وٱلواقِعُ أَنَّ ٱلخُبْزَ ٱلأَبْيَض ٱلجيِّدَ كانَ في مُتناوَلِ ٱلطَّبَقاتِ ٱلغَنِيَّةِ فَقَطْ .

وبِمُرورِ ٱلزَّمنِ ٱزدادَ إنتاجُ ٱلخُبْزِ ٱلأَبيضِ ، وشاعَ ٱستِعمالُهُ حَتَّى في وَجَباتِ ٱلسُّجَناءِ . وٱليَوْمَ ، وبفَضْلِ ٱلتقَدُّمِ ٱلحاصِلِ في عِلْمِ ٱلتَّغْذِيَةِ ، صارَ ٱلناسُ يَعرِفُونَ أَنَّ ٱلخُبْزَ ٱلأَسْمَرَ هُوَ ذُو قِيمَةٍ غِذائيَّةٍ أَعلَى .

الحَصادُ والدِّراسُ في العُهُودِ السَّالِفَةِ

كانَ ٱلمُزارِعُون ولا يَزالُونَ يُعلِّقُون أَهمِّيَّةً كُبْرَى على مَوسِمِ ٱلحَصادِ ، ويَستَقبِلُونَهُ بٱحتِفالاتٍ شَعْبِيَّةٍ .

كانَ ٱلقَمْحُ ٱلمحصُودُ يُرْبَطُ حُزَمًا ويُترَكُ في ٱلشَّمْسِ لِيَجِفَّ . ومَتَى جَفَّ يَدُقُّونَهُ لاَستِخْراجِ ٱلقَمْحِ من سَنابِلِهِ .

وأَحيانًا كانَتْ تُنقَلُ أَكْداسُ ٱلقَمْحِ ٱلمَحْصُودِ إلى ٱلبَيادِرِ حَيْثُ تَدرُسُها ٱلدّوابُّ دَوْسًا بأَقْدامِها ، أَو بِنَوارِجَ بَدائيَّةٍ تَجُرُّها فَوْقَها .





الأَفْرانُ ٱلعامَّةُ

ظَهَرَتِ ٱلأَفْرانُ ٱلعامَّةُ في ٱلمُدُنِ
(وحَتَّى في الأَرْيافِ)
مُنْذُ مِئاتِ ٱلسِّنينَ .
فَقَدِ اكْتَشَفَ ٱلنّاسُ مُنْذُ عَهْدٍ بَعيدٍ
أَنَّ شِراءَ ٱلخُبْزِ جاهِزًا
أَسْهَلُ مِنْ إعدادِهِ وخَبْزِهِ بِأَنْفُسِهِمْ .

تَبْييضُ ٱلخُبْزِ

حِينَما ٱزدادَ إِقْبالُ ٱلنّاسِ على ٱلخُبْزِ الأَبْيَضِ
صارَ ٱلخَبّازُونَ يُضيفُونَ إلى ٱلعَجينِ
مَوادَّ مُبَيِّضَةً ، كَٱلطَّباشيرِ والإسفيداجِ
(ٱلرَّصاصِ الأَبْيَضِ) وٱلشَّبَّةِ وسِواها
من ٱلمَوادِّ ٱلكيماوِيَّةِ .
وبَعْضُ هذِهِ ٱلمَوادِّ المُضافَةِ كانَ سُمًّا قاتِلاً !





في عَصرِنا ٱلحاضِرِ تُضافُ إلى ٱلعَجينِ موادُّ
كيماوِيَّةٌ لِتَنْفُشَهُ وتُسَهِّلَ خَبْزَهُ وتَحفَظَهُ وتُطَيِّبَ
طَعْمَه .

ويَجْري ٱختِبارُ كُلِّ مادَّةٍ قَبْلَ ٱستِخْدامِها لِلتأكُّدِ
من عَدَمِ ٱلإِضْرارِ بِٱلآكِلينَ .

الطَّحْنُ بالأُسطُوانات ٱلدوّارةِ

ابتُكِرَتْ آلاتُ طَحْنٍ جَدِيدةٌ في بِدايَةِ ٱلقَرْنِ ٱلعِشْرِينَ تَعْمَلُ بالأُسطُوانات ٱلدوَّارةِ .
هذهِ ٱلآلاتُ سَهَّلَتْ فَصْلَ قِشْرِ ٱلحَبَّةِ وجَنينِها عن دَقيقِ ٱللُّبِّ الأَبيضِ ، وجَعَلَتْ إنتاجَ ٱلدَّقيقِ أَقَلَّ تَكْلِفَةً .

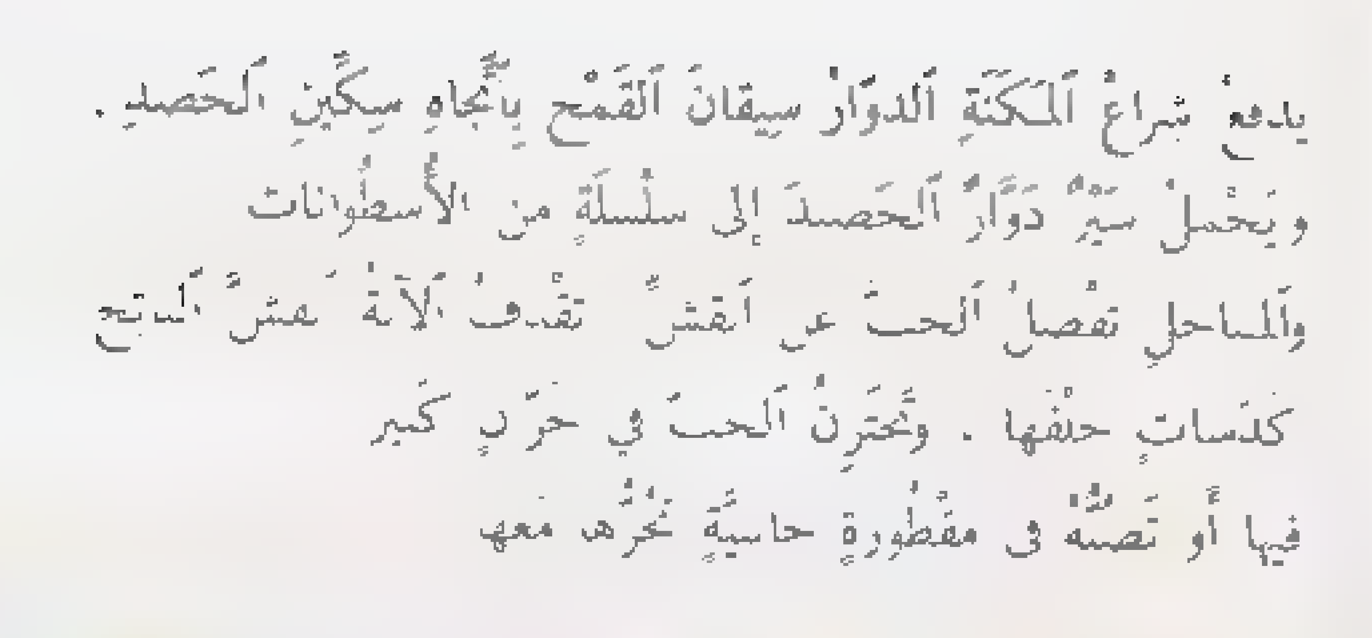
رسم مخطط

١ سحب القمح بالمرفاع ونقله
٢ صومعة خزن الحب
٣ غسل الحنطة (خطوة الغربلة)
٤ تجفيف وتهوية
٥ كسر حبوب الحنطة بين الأسطوانات
٦ طحن وغربلة
٧ طحن الحبوب أكثر
٨ تكرار الغربلة
٩ وعاء التنقية
١٠ طحن الحبوب دقيقاً
١١ عملية النخل (الغربلة) الأخيرة
١٢ صومعة خزن الدقيق
١٣ نقل الدقيق سائباً (دون تعبئة في أكياس)

الحَصّادةُ الدرّاسَة

لَقد زادَتْ كميّاتُ القَمْحِ المُستَهْلَكَةُ في عَصْرِنا ٱلحاضِرِ واقتَضَت ٱلضَّرورةُ ٱستِخْدامَ آلاتٍ حَديثَةٍ مُعَقَّدةٍ لِحَصْدِهِ ودَرْسِه .

والمَكَنَةُ ٱلضَّخْمَةُ ٱلّتي تَراها في ٱلصُّورةِ هي حَصّادةٌ درّاسَةٌ . وهيَ تَقومُ بِحَصْدِ ٱلقَمْحِ ودَرْسِهِ في عَمَلِيَّةٍ واحِدَة .



يدفعُ ذراعُ ٱلمَكَنَةِ ٱلدوّارُ سيقانَ ٱلقَمْحِ بِاتّجاهِ سِكّينِ ٱلحَصْدِ . ويَحْمِلُ سَيْرٌ دَوّارٌ ٱلحَصيدَ إلى سِلْسِلَةٍ من الأُسطُوانات والمَناخِلِ تفْصِلُ ٱلحبَّ عن ٱلقشّ . تقْذفُ ٱلآلةُ ٱلقشَّ ٱلناتجَ كدَساتٍ خلْفَها . وتُخزَنُ ٱلحبُّ في خزّانٍ كبيرٍ فيها أو تَصُبُّهُ في مقْطُورةٍ جانبيّةٍ تجرُّه معها

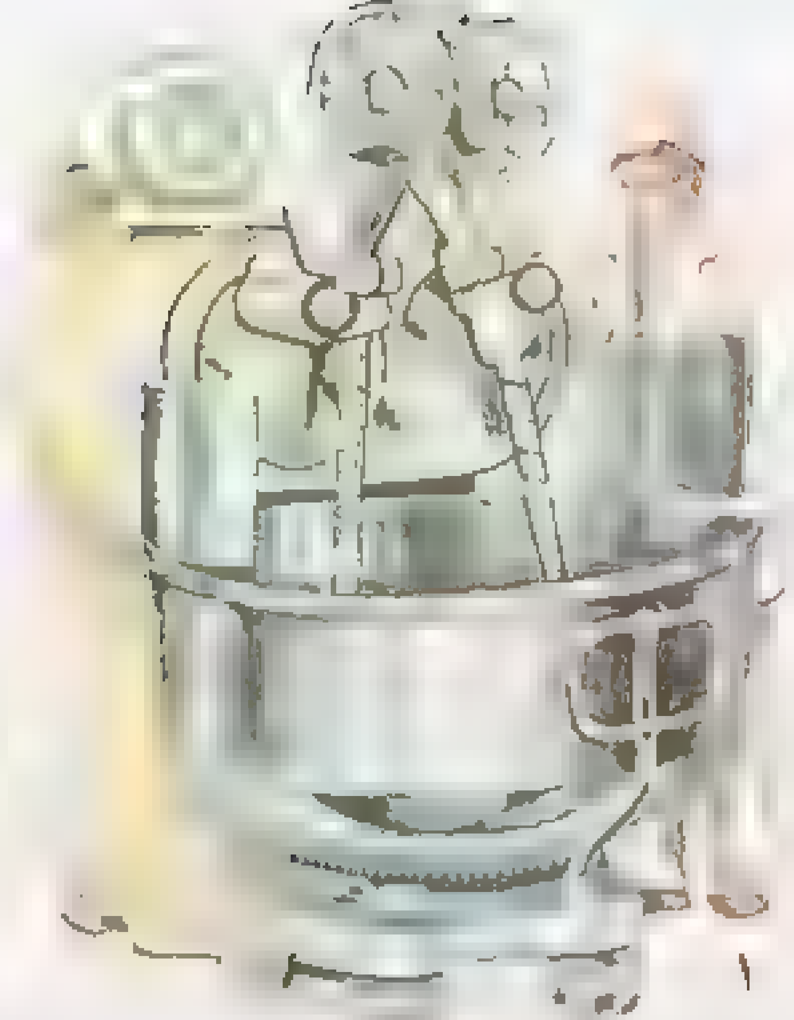
المَطاحِنُ ٱلحَدِيثَةُ

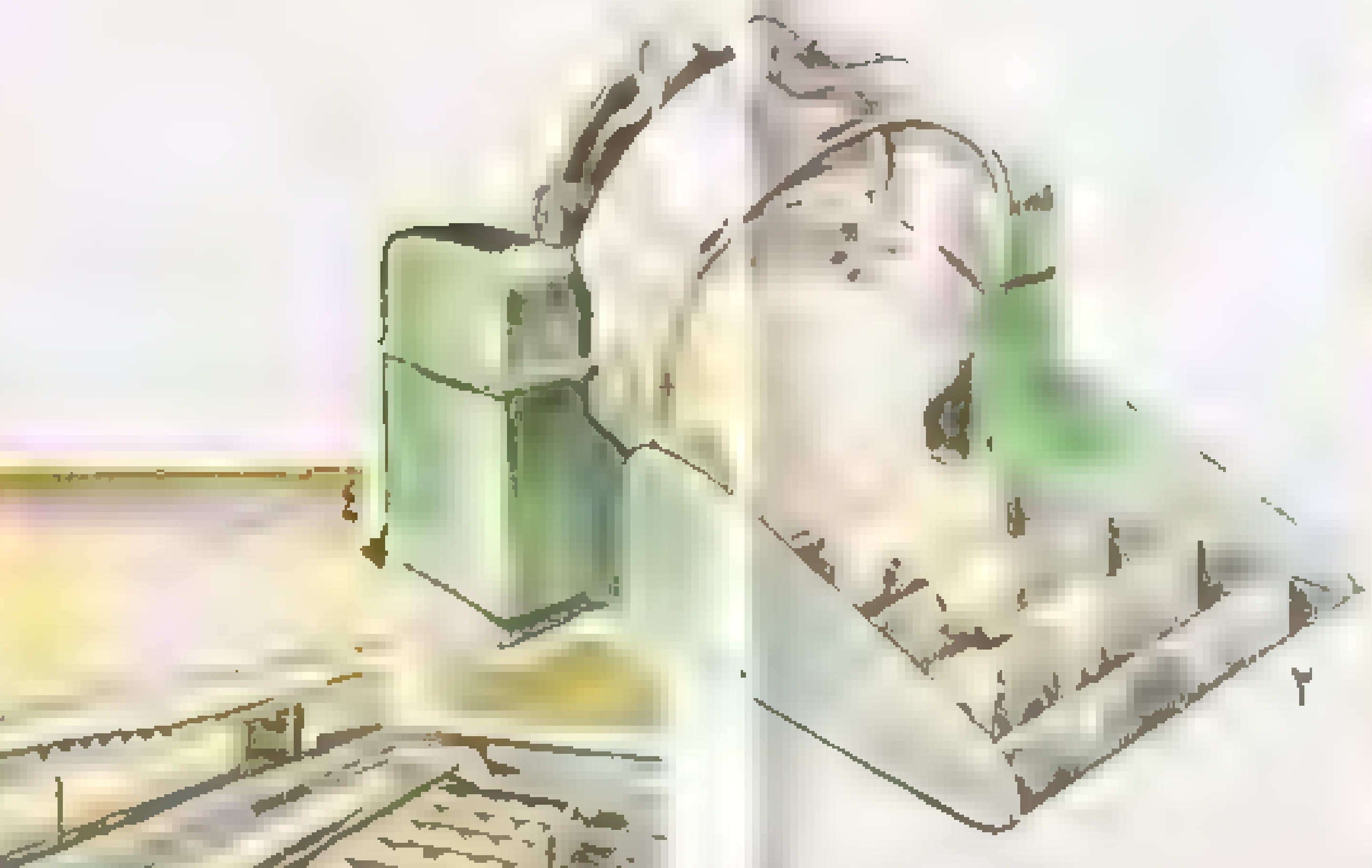
تَعْتَمِدُ ٱلمَطاحِنُ ٱلحَدِيثَةُ كُلِّيًّا على ٱلآلاتِ . وتُنْتِجُ ٱلمِطْحَنَةُ ٱلواحِدةُ حوالَى ٥٠٠ طُنٍّ من ٱلدّقيقِ يومِيًّا .

تَقْتَصِرُ مُهِمَّةُ ٱلطَّحَّانِ في ٱلمِطْحَنةِ الحديثةِ على مُراقَبَةِ مِئاتِ ٱلمَفاتيحِ ٱلكَهْرَبائيَّةِ وٱلعَدَّاداتِ وٱلأَقْراصِ ٱلمُدَرَّجَةِ .

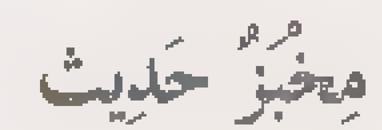
المِطْحَنَةُ ٱلحديثةُ تَعملُ تِلْقائِيًّا (أُوتُوماتِيكيًّا) .







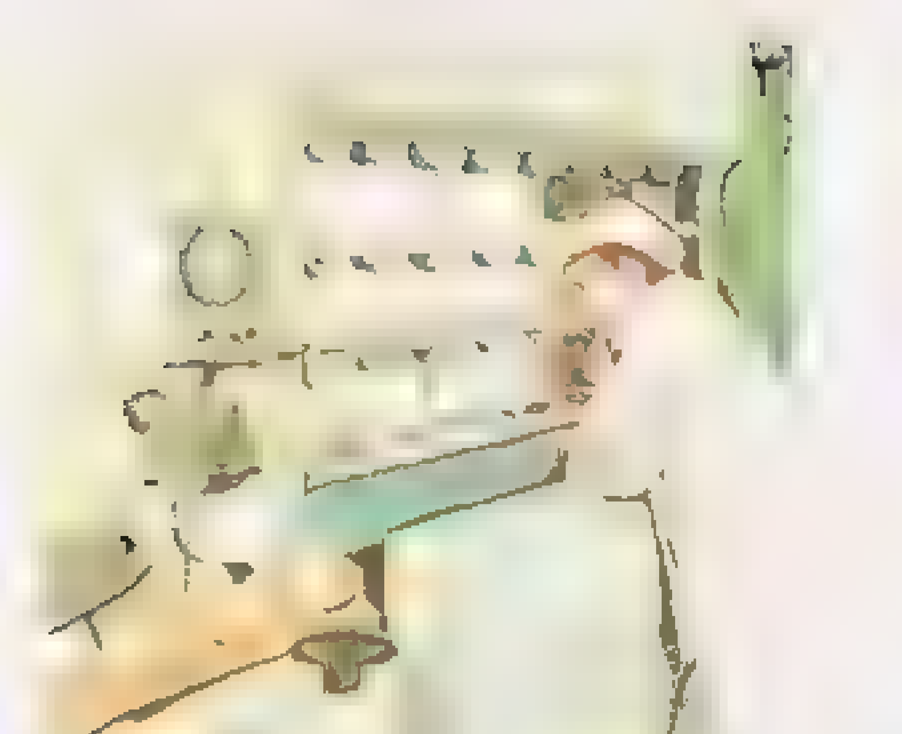
١ المزج (العجن)
٢ تقطيع العجين
٣ تخمير العجين

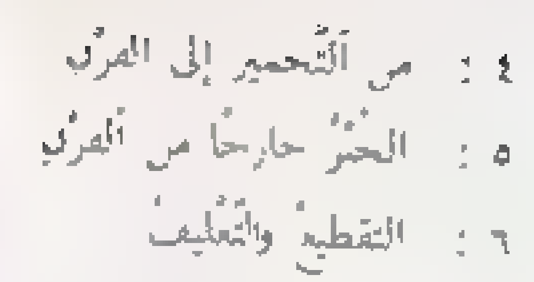


مِخبزٌ حَديث

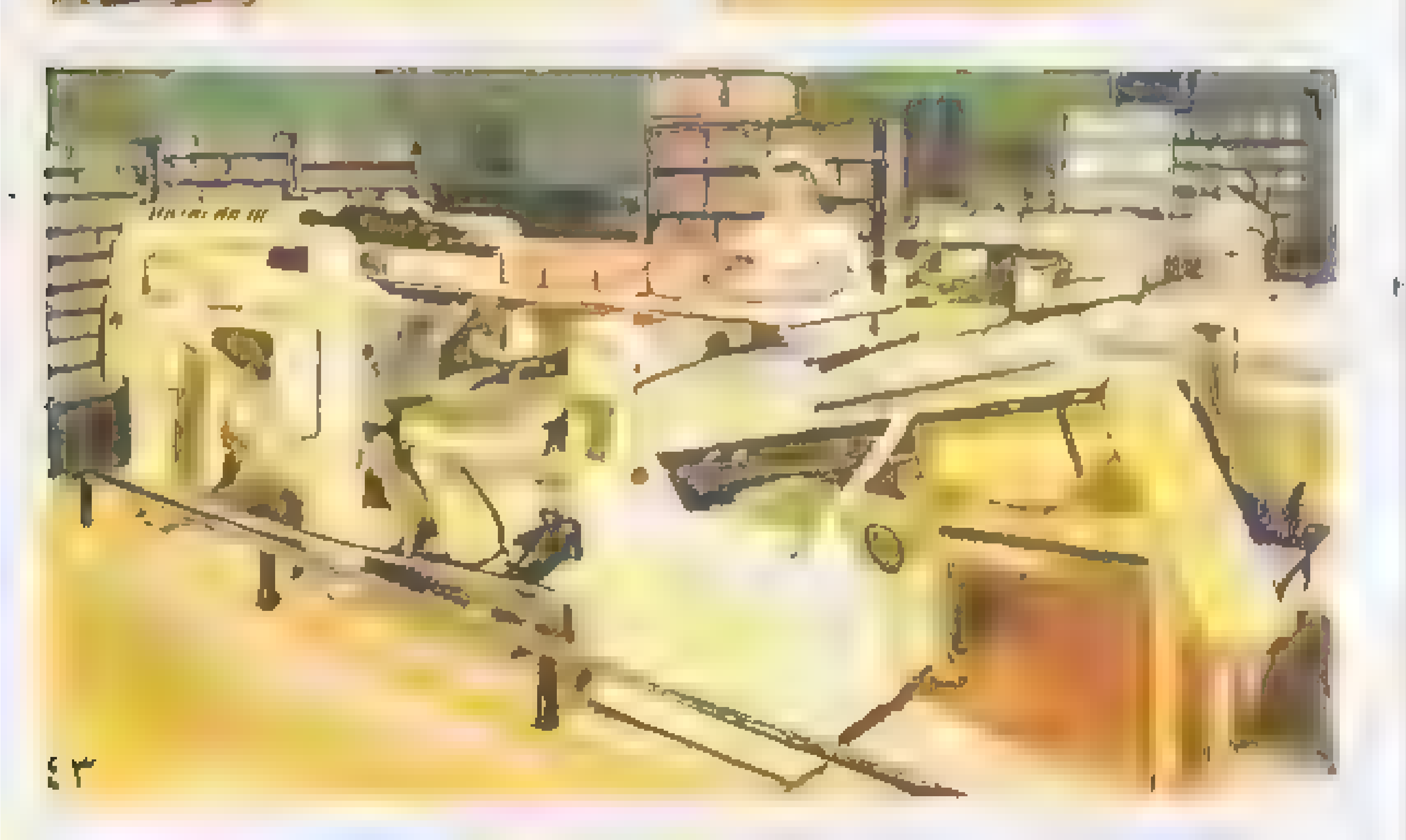
المَخابِزُ ٱلحَديثَةُ أَصبَحَتْ تَعتَمِدُ أَيضًا على ٱلآلاتِ في مُعْظَمِ أَقْسامِها .

وفي كَثيرٍ من ٱلمَخابِزِ لا تَلْمَسُ يَدٌ بَشَرِيَّةٌ ٱلخُبْزَ مِنْ حِينِ وَزْنِه دَقيقًا حَتَّى لَفِّهِ أَرْغِفَةً .





٤ : من ٱلتَّخمير إلى الفرن
٥ : الخبزُ خارجًا من ٱلفرن
٦ : التقطيعُ والتغليفُ



خُبْزٌ وأَرغِفَة من كُلِّ نوعٍ

هنالِكَ ٱلآنَ أَصْنافٌ مُتَنَوِّعَةٌ من ٱلخُبْزِ تَختَلِفُ عمَّا عَرَفَهُ ٱلآباءُ وٱلأَجْدادُ. وٱلمَخابِزُ ٱلحَديثَةُ تَعرِضُ أَشْكالاً وأَصْنافًا عَديدةً يُمكِنُكَ ٱختِيارُ ما تُريدُ مِنْها.



فَمِنْ أَنْواعِ ٱلخُبْزِ ما هُوَ مُسْتَطيلُ ٱلأَرغِفَةِ أو مُسْتَديرُها، ومِنْها ٱلكُرَويُّ وٱلهَرَميُّ وٱلحَلَزونيُّ ومِنْها أَيضًا ٱلأَسْمَرُ وٱلأَبْيَضُ وٱلمُقَسَّمُ شَرائِحَ، ومِنْها ٱلمُطَيَّبُ باللَّبَنِ وٱلمُحَلَّى بٱلسُّكَّرِ أو بالفواكِهِ.

هكذا تصنعين رَغيفًا من ٱلخُبْز الإفرنجي —يا بُنَيَّتي

المَوادُّ اللازِمةُ : ١٢٠٠ غرامٍ من ٱلدقيق ٱلعاديّ
٢٥ غرامًا من الخميرة
٧٥٠ غرامًا (مليلترًا) من الماء
ملعقتان صغيرتان من ملح
٢٥ غرامًا مِن الزُّبْدِ أو المرغرين
تأكَّدِي أنَّ ٱلمَوادَّ جَميعَها دافئةٌ .

١ ضَعي ٱلزُّبْدَ في طاسَةٍ كَبيرةٍ دافِئةٍ .

٢ انْخُلي ٱلدّقيقَ وَٱلمِلْحَ في ٱلطاسَةِ .

٣ اَذيبي ٱلخَميرةَ في فِنْجانٍ فيهِ قَليلٌ من ٱلماءِ ٱلدّافِئ وحَرِّكي جيِّدًا لِتَحصُلي على مَزيجٍ لَبَنِيِّ ٱلقَوامِ .

٤ أَضيفي مَحْلُولَ ٱلخَميرةِ إلى ٱلدَّقيق وَٱلمِلْحِ في ٱلطّاسَةِ ، ثُمَّ أَضيفي ٱلماءَ وَٱخْلِطي ٱلمَزيجَ جَيِّدًا لِتَحْصُلي عَلى عَجينَةٍ رَخْوَةٍ غَيْرِ لَزِجَةٍ .



٥ ضَعي ٱلعَجينةَ على سَطْحِ ٱلطّاولَة وٱعْجِنيها بِيَدَيْكِ جَيِّدًا حَتّى تَخْتَلِط مُحتَوياتُها تَمامًا . إنَّ هذا سيَسْتَغْرِقُ حوالَى ١٠ دَقائقَ .

٦ أَعيدي ٱلعَجينَةَ إلى ٱلطّاسَةِ وغَطّيها بِقِطْعَةِ قُماشٍ رَطْبَةٍ . اتْرُكي ٱلطاسَةَ ومُحْتَوياتِها في مَكانٍ دافِئٍ مُدَّةَ ساعةٍ من ٱلزَّمَن .

٧ وسَتَجِدينَ أَنَّ ٱلعجينَةَ قد ٱنتَفَشَتْ إلى ضِعْفِ حَجْمِها ٱلأَصليِّ في هذا الوقْتِ .
عاوِدي ٱلعَجْنَ لِمُدَّةِ ثلاثِ دَقائقَ أُخْرَى .

٨ شَكِّلي ٱلعَجينَة على هَيْئَة قالَبٍ ، وَضَعيها في قالَبِ ٱلخُبْزِ ٱلمَعْدِنِيِّ .
اتْرُكيها في مَكانٍ دافِئٍ حوالَى نِصْفِ ساعَةٍ .

٩ بَعْدَ ذلك ضَعي ٱلقالَبَ في ٱلفُرْنِ ، وعايري حَرارةَ ٱلفُرْنِ على دَرَجةِ ٢٣٠° مِئويّة (٤٥٠° فرِنْهَيْت) . اخْبِزي ٱلقالَبَ لِمُدَّةِ ٤٥ دَقيقةً .

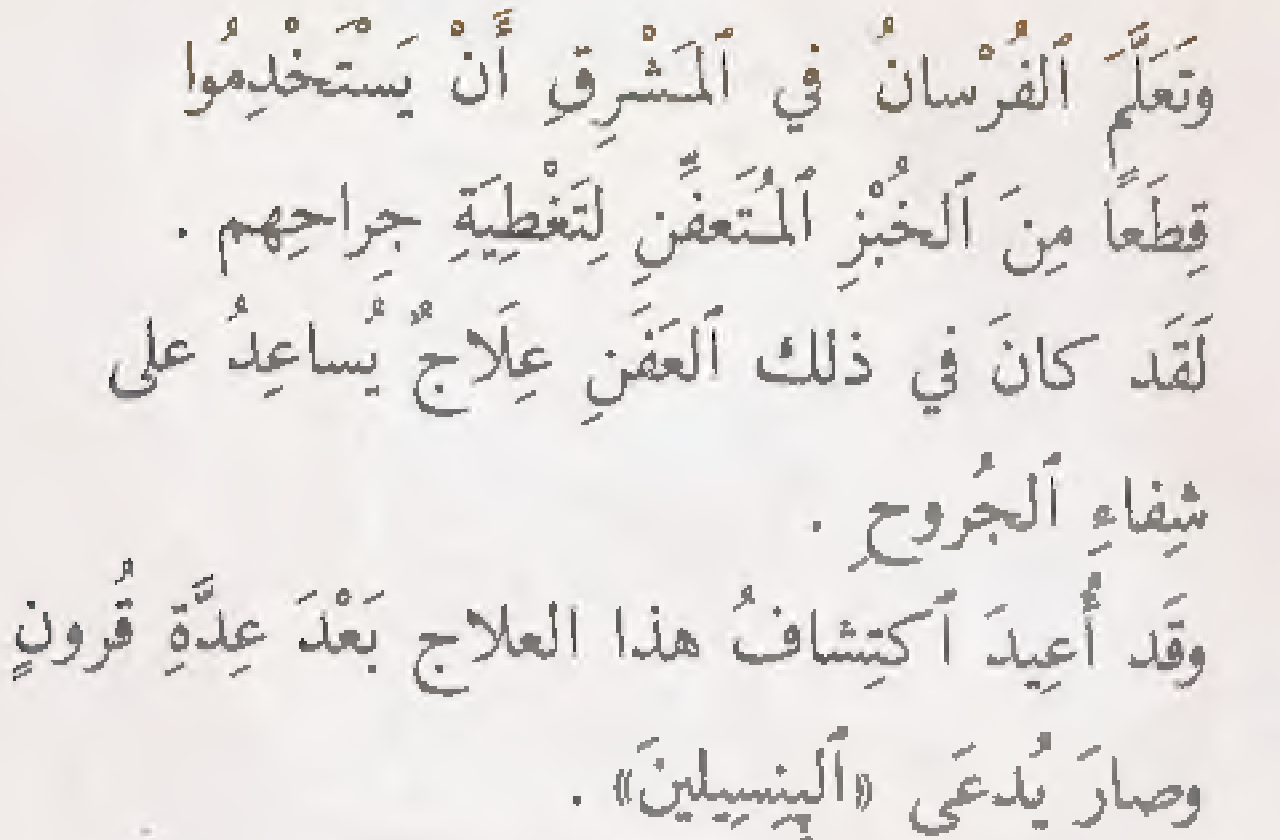
١٠ ارفَعي ٱلرَّغيفَ ٱلمَخْبوزَ من ٱلقالَبِ ، وٱتْرُكيهِ يَبْرُدُ فوقَ شَبَكَةٍ سِلْكيَّةٍ .



اسْتِعمالاتٌ غَريبَةٌ لِلْخُبْزِ

مِن عادَةِ ٱلنَّاسِ في رُوسِيا وبُلْدان أُخرى أَنْ يَسْتَخْدِمُوا قِطْعَةً مِنَ ٱلخُبْزِ لِمَسْحِ ٱلسَّكاكينِ قَبْلَ تَناوُلِ ٱلطَّعامِ في ٱلمَطاعِمِ .





وتَعَلَّمَ ٱلفُرْسانُ في ٱلمَشْرِقِ أَنْ يَسْتَخْدِمُوا قِطَعاً مِنَ ٱلخُبْزِ ٱلمُتعفِّنِ لِتَغْطِيَةِ جِراحِهِم .

لَقَد كانَ في ذلك ٱلعَفَنِ عِلاجٌ يُساعِدُ على شِفاءِ ٱلجُروحِ .

وقَد أُعيدَ ٱكتِشافُ هذا العلاج بَعْدَ عِدَّةِ قُرونٍ وصارَ يُدعَى «ٱلبِنسِيلين» .



سِلْسِلَةُ «الكُتُب الرّائِدَة»

Series 737 Arabic

في سلسلة كتبُ المطالعةِ الآنَ أكثرُ مِن ٢٠٠ كتابٍ تتناولُ ألوانًا مِنَ الموضوعاتِ تناسِبُ مختلِفَ الأعمار . اطلبِ البيانَ الخاصَّ بها مِن :

مكتبة لبنان - ساحة رياض الصّلح - بيروت